

## Zupa krem brokułowa



**KATARZYNA40**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>brokuł</b>	1 szt
<b>wywar z warzyw</b>	3 szklanki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	3 dag
<b>śmietanka słodka</b>	1/2 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	2 szt
<b>dynia</b>	1/2 kg
<b>sól, cukier, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Z dyni wydrążyć kulki lub pokroić w drobną kostkę i obgotować 5 minut w osolonej wodzie. Brokuł ugotować w wywarze z warzyw i zmiksować. Z masła i mąki zrobić zasmażkę zaciągnąć przestudzoną zupą i dodać do zmiksowanej zupy. Żółtka rozetrzeć ze śmietanką i kilkoma łyżkami gorącej zupy. Wlać do garnka, rozmieszać - nie gotować. Doprawić do smaku i podawać z kulkami dyniowymi.